# La viticoltura, l' enologia, l' olivicoltura, le sarchiate alimentari, gli ortaggi e le colture industriali

## nella relazione del Capo dell' Ispettorato agrario provinciale

*Facendo seguito a quanto inserito negli ultimi due numeri del nostro bollettino, oggi riportiamo l' ultima parte della esauriente relazione fatta dal comm. dott. Leo Petronio in occasione della premiazione dei vincitori nella gara provinciale del III Concorso nazionale del grano e dell' azienda agraria e di altri concorsi; anche in considerazione del fatto che questa parte riguarda le nostre più importanti colture ed industrie agrarie, richiamiamo su di essa tutta l' attenzione degli agricoltori.*

*
* *

La nuova legge sulla viticoltura è molto esplicita: si deve produrre disciplinatamente; ciò vuol dire «non come si vuole e dove si vuole». La stessa applicazione della legge varrà quindi in funzione di tutela della qualità e dell' equo prezzo con l' evitare le gravi crisi del vino che ad ondate si sono succedute e si succedono dall' immediato dopo guerra ad oggi.

L' Istria è in linea e da anni, seguendo un indirizzo viticolo che abbiamo seriamente studiato, precisato e definito; con tale indirizzo essa sta trasformando gradualmente i vigneti deperiti e ricostituendo quelli vecchi. Il lavoro però è lungo ed a lunga scadenza. Occorre affrettare la soluzione in questo campo col ricorrere ad una migliore e più razionale enologia.

Ripeto anche quest' anno che soltanto la vinificazione in comune ovvierà al grave inconveniente della deficienza delle piccole cantine, del cattivo governo del vino e più specialmente della impellente necessità del piccolo agricoltore di buttare sul mercato il proprio prodotto nel momento di maggior depressione subendo le inevitabili conseguenze della forte offerta.

Abbiamo una rete di cantine sociali perfettamente attrezzate. Tutti i piccoli viticoltori si stringano compatti attorno a queste

loro meravigliose organizzazioni economiche con fede e con fiducia. Il nostro fine è: *esportare annualmente oltre 100 mila ettolitri di vino buono, costante* e tale da concorrere nelle piazze nostre più vicine con i vini di altra provenienza. E' ora di sfatare la leggenda che il vino istriano sia adatto soltanto per il palato degli istriani. E' il vino confezionato male che non può gareggiare con i vini buoni, è la incostanza del tipo, è l'uso, l'abuso, la confusione del nome, frutti tutti della piccola economia enologica famigliare, la quale — buona quando è fine a sè stessa — non può pretendere di conquistare isolata i mercati e di imporsi alle grandi masse organizzate di vini omogenei, tipici, costanti.

In regime di autarchia non possiamo fermarci alla sola trasformazione dell'uva, ma dobbiamo pensare alla valorizzazione di tutti quei sottoprodotti che questo meraviglioso frutto ci può dare: da provincia prettamente viticola quale siamo, abbiamo il dovere, e mi sembra di non esagerare se dico anche un diritto, di provvedere alla distillazione dei vini a gradazione alcoolica deficiente o comunque difettosa, alla lavorazione delle vinacce per la produzione dell'alcool di vino, alla manipolazione dei vinaccioli ed alla estrazione del loro olio.

Occorre pertanto iniziare subito il lavoro per la costruzione di una distilleria provinciale affiancata alle cantine esistenti con l'annesso stabilimento per la lavorazione dei sottoprodotti.

*
* *

Altra tipica coltivazione istriana è quella dell'olivo, pianta non solo cara a Minerva, ma preziosissima ed indispensabile alla alimentazione del popolo italiano. In Italia non si produce ancora una quantità di olio d'oliva sufficiente al fabbisogno nazionale. Eppure sfruttando meglio il nostro patrimonio olivicolo, cioè facendo rendere di più le piante, con concimazioni adeguate, con razionali potature, in genere con migliori cure colturali, nonchè perfezionando i sistemi di estrazione dell'olio, in pochissimi anni si potrebbe raggiungere il pareggio fra produzione e consumo.

Dopo il disastro dell'inverno 1929 la produzione media nostra di olio si aggira sui 7000 ettolitri. Con la sola rimonda delle piante, con una concimazione totalitaria e assoggettandole ad

una razionale potatura, non è fuor di luogo assicurare in alcuni anni *il raddoppio della produzione attuale.*

Noi non chiediamo in sostanza all'agricoltore istriano, per l'aumento immediato della produzione, che un migliore governo dell'olivo.

Il Concorso nazionale voluto dal Capo del Governo renderà più viva di allettamento e di emulazione la Battaglia dell'olivo ingaggiata agli inizi dell'anno XVI. La vittoria è affidata alla volontà ed alla capacità dei lavoratori. Ad affiancare la loro opera sorgerà già quest'anno anche nella nostra provincia il Consorzio per l'olivicoltura, il quale ha appunto nei suoi scopi fondamentali l'incremento della olivicoltura attraverso la assistenza tecnica degli olivicoltori, la difesa dalle malattie e dai parassiti, l'istituzione di concorsi a premi, la formazione di maestranze specializzate alla potatura e non ultimo, perchè specie da noi di precipua importanza, il miglioramento degli attuali frantoi, che, fatte rarissime eccezioni, si trovano in condizioni miserevoli a danno della qualità e della resa delle olive.

*
* *

Ho toccato i settori fondamentali dell'economia agraria istriana; con ciò non intendo sieno trascurati gli altri di minore importanza per la loro entità, ma sempre di notevole interesse per l'apporto provinciale all'autarchia della Nazione.

E mi riferisco in primo luogo alle sarchiate primaverili-estive, che pur non trovando nella provincia garanzia di successo causa il normale andamento siccitoso del periodo maggio-ottobre, tuttavia, o per esigenze famigliari o per tradizioni inveterate o magari per esigenze di rotazione, vengono coltivate.

*Il granoturco* nelle sue varietà più precoci va ridotto alla sola quantità indispensabilmente necessaria ai bisogni famigliari e nei terreni migliori, più profondi e freschi dell'azienda; lo stesso dicasi della *patata comune tardiva*: queste due sarchiate trovano però il loro naturale habitat nella zona centrale dell'Istria ove ad esse devonsi invece accordare maggiore estensione e più razionali cure.

*Gli ortaggi*, negli orti industriali, vanno orientati verso varietà più pregiate e particolarmente devesi intensificare la coltivazione della *patata precoce di S. Giovanni* o *di Albona* nella riviera nord-occidentale della nostra penisola. In questa zona vi

è però da stimolare la creazione di un organismo economico degli agricoltori per lo smercio dei loro prodotti sul mercato di Trieste. Soltanto così si potrà assicurare tempestivamente il collocamento, abolendo il dannoso e dispendioso intermediario ed evitando agli agricoltori costose ed inutili perdite di tempo.

*
* *

Anche nel campo delle piante industriali possiamo fare qualche cosa di più:

*Il piretro:* nelle Isole del Carnaro verrà intensificata e migliorata la coltivazione di questa ottima pianta antiparassitaria ed insetticida sì da riportarla alla primitiva efficienza in modo da coprire con la sua produzione il fabbisogno nazionale. Vi è qualche altra pianta spontanea che ha attirato la nostra attenzione ed i nostri studi: i risultati, per ora di laboratorio, ci fanno largamente sperare.

*Il tabacco:* nonostante l'esito di tale coltura in questa annata piovosa — non troppo favorevole, specie nei riguardi della qualità — il tabacco è e rimarrà l'unica, vera e propria sarchiata che si adatti alle particolari condizioni dell'ambiente agrologico istriano. Certamente essa è la pianta dell'agricoltore intelligente, è una pianta che affina la sua arte; con la necessaria premessa della sua coltivazione a cura di famiglie di agricoltori demograficamente numerose, essa è altamente e sempre redditizia. Agli effetti dell'autarchia ricordiamo che il nostro Paese è anche esportatore di tabacco di qualità finissime.

La parola d'ordine per questa coltivazione è: *tutte le concessioni devono essere coperte!*

*Ceci:* vecchia coltura istriana che è ritornata agli allori, quale coltura industriale, durante le sanzioni. Nel primo anno di sua coltivazione, per difetto di organizzazione, nel secondo per eccessive pioggie, l'esito ne è stato compromesso.

Nata malauguratamente sotto cattivi auspici, essa deve lottare contro avversità di varia natura per riaffermarsi. Tuttavia, da tecnico responsabile dell'indirizzo agrario-provinciale, non posso non confermare in essa le doti di pianta adatta per la nostra provincia, particolarmente per le sue limitate esigenze idriche, e quindi di perorarne la coltivazione quale pianta industriale, ciò vuol dire, assicurata nel suo collocamento all'industria con un prezzo fisso e rimunerativo.

*Ricino*: dato l'enorme bisogno di olio di ricino per le esigenze civili ma particolarmente militari della Nazione, occorre ritentare in provincia la coltivazione di detta pianta. Fra i compiti dell' Associazione nazionale coltivazione piante erbacee oleaginose vi è quello precipuo di promuoverne la oculata estensione. La seguiremo pertanto con particolare interesse specie per quanto riguarda il suo posto nella rotazione agraria.

*
* *

Le forti correnti dei venti di nord-est e di sud-sud-ovest non consentono in linea generale una estesa coltura industriale delle piante da frutto. Pur tuttavia nelle zone più riparate dell' alta Istria e particolarmente del Montonese la frutticoltura può e dev' essere migliorata ed incrementata.

Bisogna far entrare nella mente del piccolo agricoltore l' idea di coltivare frutta per il mercato e cioè frutta bella, sana, di varietà pregiata, e convincerlo della opportunità di coltivare pochissime specie e pochissime varietà. Il piccolo coltivatore vuol fare un po' di tutto, dal fico alla pesca, dall' uva da tavola alla ciliegia, alla pera, all' albicocca, provando tutte le varietà a casaccio e finendo per concludere che da noi la frutta non viene bene. Ho visto recentemente un impianto di uve da tavola di 200 ceppi con ben 26 varietà. Con questa mentalità non si fa della frutticoltura commerciale.

Bisogna inoltre combattere l' idea delle piante sparse; si devono concentrare i frutteti adottando forme basse. Solo con tale concentrazione, nei posti più indicati e riparati, potremo ottenere della frutta redditizia con un costo di produzione relativamente basso.

La relazione s' è conclusa con un richiamo all' incremento dell' allevamento del baco da seta e degli animali di bassa corte.

---

# Alcune considerazioni sui vini delle due ultime annate

Le annate agrarie 1936 e 1937 si sono presentate, nei riguardi della produzione viticola, sotto un diverso aspetto, causa principalmente l' andamento meteorologico; nel 1936 influirono

n modo sfavorevole gli attacchi dei parassiti vegetali e animali nonchè, in misura sensibile, la colatura dei fiori per le frequenti pioggie cadute durante il mese di maggio. Nel 1937 la pioggia danneggiò seriamente, come poche volte ebbe a verificarsi, il prodotto durante la fase importante della maturazione, ritardando e rendendo infine difficoltosa la vendemmia. Basti pensare che nei mesi di luglio, agosto, settembre e ottobre, si ebbero a Parenzo 41 giorni piovosi con un totale di mm. 576.8, superiori del doppio a quelli che, nella media, cadono nei suddetti mesi (mm. 268.2 somma delle medie dei sopra citati mesi del decennio 1923-1932). Ciò nonostante la quantità di uva risultò in generale superiore a quella della vendemmia 1936, ma come logicamente era da prevedere, la qualità fu mediocre: le uve rosse poco zuccherine perchè immature e in parte alterate; le uve bianche, anche se discretamente zuccherine, molto alterate e muffite.

La vinificazione non poteva dare che vini mediocri come ci risulta dalle gradazioni alcooliche eseguite dall'ottobre ad oggi su 930 campioni di vino e dall'esame organolettico di una buona parte di essi.

Le zone, interessanti il numero considerevole dei vini sopra menzionati, fanno parte dei comuni di Parenzo, Orsera, Visinada, Visignano; la conoscenza della gradazione alcoolica è stata necessaria tanto ai produttori, come agli osti e commercianti, per la determinazione del prezzo e della commerciabilità dei vini.

I dati sono stati raccolti allo scopo di avere delle medie da potersi confrontare con quelle della decorsa annata; ma ad esse non possiamo dare che un valore relativo, mancandoci elementi per il calcolo delle medie alcooliche di ogni singola zona. Difatti, uno studio completo in materia, e condotto con criteri razionali e di utile contributo allo studio della viticoltura istriana, dovrebbe tenere nella dovuta considerazione le varietà dei vitigni coltivati nelle singole zone, specificando se trattasi di viti franche o innestate, la località, la quantità media prodotta, la natura del terreno e l'andamento climatico con particolare riferimento alle zone grandinate, l'esposizione, la giacitura, il sistema di coltura, l'età del vigneto, il modo di lavorazione delle uve, ecc.

I dati in esame riguardano 802 campioni di vino bianco e rosso del 1937 e 300 campioni del 1936.

Per la zona di Parenzo, disponendo per i vini dell'annata

di un maggior numero di dati, abbiamo calcolato anche le medie di quattro sotto zone, come dal seguente specchio:

| Sotto zone | Vino rosso | | Vino bianco | |
|---|---|---|---|---|
| | N. campioni | Grado alcoolico | N. campioni | Grado alcoolico |
| Parenzo, Villanova, Varvari | 99 | 9.8 | 27 | 10.6 |
| Monsalice, Foscolino, Monspinoso, Monghebbo | 25 | 9.9 | 14 | 10.1 |
| Mompaderno, Sbandati | 76 | 9.6 | 25 | 9.8 |
| Torre, Abrega | 83 | 9.9 | 13 | 10.9 |

I valori delle gradazioni alcooliche medie delle annate, nonchè la percentuale dei campioni corrispondenti alla gradazione legale, sono i seguenti:

VINI ROSSI

| Zone | 1936 | | | 1937 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | N. campioni | Grado alcoolico Malligand | Corrispondenti alla gradazione legale (%) | N. campioni | Grado alcoolico Malligand | Corrispondenti alla gradazione legale (%) |
| Parenzo | 100 | 11.6 | 100 | 283 | 9.8 | 32.2 |
| Orsera | 38 | 11.8 | 100 | 127 | 9 5 | 18.1 |
| Visinada | 59 | 11.1 | 99.6 | 124 | 9 4 | 14.5 |
| Visignano | 34 | 10.9 | 88.2 | 166 | 9.7 | 33.3 |

VINI BIANCHI

| Zone | 1936 | | | 1937 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | N. campioni | Grado alcoolico Malligand | Corrispondenti alla gradazione legale (%) | N. campioni | Grado alcoolico Malligand | Corrispondenti alla gradazione legale (%) |
| Parenzo | 23 | 12.1 | 100 | 79 | 10.4 | 88 6 |
| Orsera | 7 | 12.6 | 100 | 24 | 9.8 | 91.7 |
| Visinada | 26 | 11.2 | 100 | 72 | 9.6 | 83.3 |
| Visignano | 13 | 11.3 | 100 | 27 | 9.7 | 92.6 |

Come si osserva, fatta eccezione per la zona di Orsera (ove per effetto delle grandinate si è avuta nel 1936 una diminuzione di prodotto che ha portato all' aumento del grado alcoolico), le differenze di gradazione dei vini rossi e bianchi delle due annate si aggirano su di un grado e mezzo: differenza notevole e che giustifica le generali lagnanze degli agricoltori per vini così poco alcoolici.

Di fronte alla legge i vini del 1936 hanno corrisposto nella quasi totalità, mentre basse sono state nel 1937 le percentuali dei rossi che hanno raggiunto la gradazione minima legale di 10 gradi, anche se la differenza sulla media generale non ha superato il mezzo grado. Considerando che tali risultati si riferiscono ad una delle annate più sfavorevoli se non alla più sfavorevole, si conclude in linea di massima, che i nostri vini sono conformi alla legge oppure sono, entro i limiti di essa, facilmente correggibili. Un tanto va tenuto presente anche in riferimento ad una recente circolare del Ministero dell' agricoltura e delle foreste, nella quale viene fatto un preciso richiamo all' art. 11 del R. decreto-legge 2 settembre 1932, n. 1225, che vieta di produrre l' aumento del grado alcoolico dei vini oltre la gradazione normale di quelli della zona, mediante la concentrazione o l' aggiunta di mosto concentrato e conseguente fermentazione. L' uso dei mosti concentrati fu a suo tempo consigliato per migliorare il vino, in quantità poco superiore a chilogrammi quattro e mezzo (contenente almeno il 60 % in volume di glucosio) per avere circa il mezzo grado di alcool; l' aggiunta perciò non è stata tale da portare un sensibile cambiamento nei caratteri naturali dei vini nelle singole zone, e per ragioni di convenienza (il prezzo del mosto sorpassò a stagione inoltrata le 300 lire al quintale) crediamo che non abbia superato di molto il suddetto limite.

Tutto considerato, però, la cosa migliore è quella di aumentare naturalmente il contenuto alcoolico dei vini con l' aumento della gradazione zuccherina dei mosti; basta infatti:

I. Procedere alla sostituzione delle viti vecchie con altre di maggior pregio.
II. Concimare razionalmente, cioè tenere presente che il letame non è tutto: bisogna aumentare nel terreno la riserva del fosforo, azoto, potassio a mezzo di concimazioni chimiche.
III. Tenere presenti le buone cure colturali.

IV. Scegliere le uve escludendo il più possibile quelle alterate.
V. Mettere in pratica le buone norme di vinificazione.

Come conclusione si fa presente che la gradazione alcoolica non è la sola a caratterizzare la qualità dei vini; altri caratteri oltre l'alcoolicità vanno considerati e fra essi quelli che possono predisporre i vini ai difetti e alle malattie. Ad ogni buon conto è bene che i vini siano attentamente sorvegliati, praticando nello stesso tempo le buone cure di conservazione.

DOTT. U. MALVESTITI

---

# RIVISTA DELLA STAMPA

**Sempre in materia di autarchia nei settori della carne e dei grassi: il suino leggero da carne.** — Per il più rapido conseguimento dell'autarchia economica nei settori della produzione della carne e dei grassi, fondamentale importanza ha l'allevamento suino, giacchè il suino è l'animale più rapido, perfetto ed economico trasformatore degli alimenti, ottimo produttore di carne grassa, in un tempo relativamente breve e ad un costo moderato.

Basta considerare che una scrofa, nelle normali condizioni di allevamento, attraverso la propria discendenza permette di raggiungere in soli sei mesi fino a 12 q.li di carne grassa, senza dire che il suino valorizza le sostanze alimentari più eterogenee e spesso, fra queste, anche quelle che non troverebbero altro utile impiego.

Va ancora tenuto presente che, oltre ad avere una utilissima resa al macello, che si aggira sull'80 % circa, il suino consente una quasi completa utilizzazione di quanto non va a far parte del peso netto.

Ciò nonostante, l'Italia non è una forte produttrice di suini e la bilancia economica con l'estero, in questo settore, è stata quasi sempre in deficit.

Attualmente il patrimonio suino italiano si aggira sui 3.200.000 capi, pari a circa 75 capi per ogni mille abitanti presenti, mentre la Danimarca, ad esempio, ne ha intorno a 1500, sempre per ogni mille abitanti.

L'Italia può invece produrre quanta carne e grasso suino

le occorre per il consumo interno (nel 1926, anzi, la nostra esportazione di grassi prevalse sull'importazione) ed aumentando il consumo diretto di carne di maiale potrebbe in parte risolvere il problema del suo fabbisogno carneo.

Per quanto riguarda il grasso, la produzione attuale si aggira intorno ad 1.600.000 q.li ed il nostro deficit si calcola su 60-70.000 q.li, per cui può essere facilmente coperto con un aumento, nell'allevamento, di 100.000 suini del peso medio di 180 chg. ognuno.

Più difficile a risolversi è invece il problema dell'approvvigionamento della carne suina bastante per il nostro Paese, specialmente perchè si continua ad allevare il suino grasso di circa due quintali; pratica, questa, antieconomica, dato che il massimo sviluppo del maiale e la migliore utilizzazione degli alimenti si hanno fino a un peso di circa 100 chg.

Bisogna, pertanto, propagandare l'allevamento del suino «economico», del peso massimo di 120-130 chg. all'età di cinque, sei mesi, che compenserebbe, col numero molto maggiore allevabile a parità di consumo di mangimi, la minor resa individuale in grasso e lardo e darebbe un grande apporto di carne squisita al consumo diretto.

Ma per il più rapido conseguimento dell'autarchia nel settore dei grassi e della carne — sempre per quanto riguarda i suini — è ancora necessario, come ha scritto un competente, il prof. Campus, rivolgere la massima attenzione al materiale allevato, favorendo, con la selezione o l'incrocio, l'affermarsi dei soggetti più precoci, più prolifici, migliori utilizzatori dei mangimi consumati e ciò a somiglianza di quanto è stato fatto in altri Paesi, e in Emilia, con la razza Yorkshire Reggiana.

Necessita poi una più intensa sorveglianza sanitaria per difendere il patrimonio suino nazionale dalle numerose malattie infettive ed infestive.

E' necessaria, inoltre, un'attiva propaganda dei razionali sistemi di allevamento e, particolarmente, di quelli di alimentazione.

Infine l'imposta di consumo dovrebbe essere regolata in modo da favorire l'allevamento del suino leggero da carne — finito all'età di sei mesi e col peso di circa un quintale — per il quale lo Stato dovrebbe intensificare la sua attiva propaganda con opportuni provvedimenti.

# CONSIGLI PRATICI

**Pulizia della stalla e igiene del bestiame.** — Molte, troppe stalle delle nostre campagne sono anguste, basse, semi buie e per giunta assai sporche. Comprendiamo perfettamente che non tutti sono in grado di disporre per la esecuzione di lavori di ampliamento o di restauro di una certa importanza, ma qualche miglioria alle finestre, una ripassata agli infissi, e sopratutto una radicale pulizia, sono delle operazioni alla portata di qualsiasi borsa, per modo che la loro esecuzione dipende sopratutto da un po' di buona volontà. Non aggiungiamo anche da un po' di comprensione, perchè basta avere gli occhi per farsi una esatta idea delle condizioni di vita tuttaltro che agevoli che si creano in tal modo al proprio bestiame. La deficiente aereazione, le cattive esalazioni, la sporcizia, ecc. ecc. deprimono il fisico degli animali e quindi il rendimento, qualunque sia la loro destinazione; inoltre il letame lasciato ammonticchiato in qualche angolo della stalla, le ragnatele, la polvere, sono il ricetto di germi di malattie e di insetti.

Siamo ormai alle porte della buona stagione, ed una energica pulizia della stalla si rende proprio indispensabile, anche in considerazione dell'eventuale comparsa di malattie contagiose, sopratutto dell'afta epizootica. Bisogna incominciare ad eliminare tutto ciò che rende l'aria viziata e che può costituire focolaio di infezioni, pulire bene i muri con una robusta scopa, lavare il soffitto, la mangiatoia ed il pavimento con acqua bollente e soda, chiudere i fori delle pareti, del soffitto e del pavimento, con cemento o sostituendo qualche elemento del soffitto se questo è di legno ed alquanto deteriorato o qualche mattone del pavimento, secondo i vari casi, ed infine passare «due mani» di latte di calce, che costa poco ed è un buon disinfettante. E' consigliabile aggiungere al latte di calce il 4-5 % di solfato di rame, perchè in tal modo si eviterà per un certo tempo lo sviluppo delle muffe ed inoltre si creerà un ambiente sfavorevole alle mosche.

Per evitare il ritorno, in più o meno breve periodo di tempo, alle deprecate condizioni alle quali si è fatto cenno, la pulizia va curata di continuo, asportando il letame ogni giorno, togliendo le incrostazioni del medesimo sui bordi della posta o sul cana-

letto di scarico delle orine, nonchè i detriti di paglia o l'altro materiale che provoca spesso intasamenti, le ragnatele, la polvere, ecc. ed arieggiando il più possibile la stalla.

Poi la stalla è la stalla e non il ripostiglio; fuori, quindi, tutto ciò che è ad essa estraneo e che potrà essere collocato nella legnaia, nel sottoscala o altrove.

Di pari passo con la pulizia della stalla bisogna che proceda quella del bestiame, pur essa tanto trascurata; eppure il governo della mano, con striglia e brusca, dovrebbe essere fatto assai spesso perchè l'igiene della pelle ha importanza tuttaltro che trascurabile per la salute dell'animale. Le croste di sudicio e di feci disseccate, tenacemente aderenti alla pelle, specie del treno posteriore, ostacolano la traspirazione, provocano pruriti, irritazioni dell'epidermide, e per la reazione dell'animale a questi stimoli, possono formarsi abrasioni che oltre ad attirare vari insetti assai molesti, non di rado sono la porta d'ingresso agli agenti di malattie, anche gravi.

Ogni tanto è bene anche lavare l'animale, asciugandolo poi accuratamente, tosarlo e praticare altre eventuali cure delle quali si ravvisasse la opportunità, come frizioni, ecc.

(u. s.)

**Ricordiamoci dei gelsi e dei fruttiferi.** — Anche questo anno il provvido intervento del Governo assicurerà un prezzo minimo dei bozzoli; certamente non bisogna lusingarsi di realizzare i guadagni di 12-15 anni addietro, ma un margine sicuro, se pur modesto, non mancherà a coloro che disporranno della foglia occorrente.

Bisogna però ricordarsi un poco dei gelsi, tanto più che in questi ultimi tempi essi sono stati abbandonati a sè stessi.

Se la corteccia del tronco e delle grosse branche è ricoperta da licheni, occorre anzitutto liberarla da queste dannose incrostazioni adoperando robuste spazzole di acciaio od altri mezzi idonei, come raschiatoi, ecc. Nel contempo è bene eliminare rami secchi, ammalati, cresciuti fuori posto, svasando la impalcatura ed iniziando, eventualmente, il lavoro di ripristino della stessa. Effettuata la pulizia vera e propria, si rende necessaria una energica pennellatura dei tronchi e delle branche principali con soluzione di solfato di ferro all'8-10 %, la quale ha una duplice azione: disinfettante e ricostituente.

Con l' occasione è bene estirpare senz' altro le piante vecchie, deperite, e farne legna, provvedendo contemporaneamente a rimpiazzarle.

Anche i fruttiferi vanno curati in questa stagione: lo abbiamo detto e ripetuto tante volte. La loro pulitura, prima operazione da farsi, renderà più efficace l'azione dei vari composti antiparassitari, indicati per la prevenzione e la cura dei tanti malanni che possono loro capitare.

Così pure la vite esige trattamenti invernali, specie dove si verificarono attacchi di antracnosi; in tal caso sono efficacissime, a scopo preventivo, le pennellature con soluzione di solfato di ferro (vetriolo verde) acidificata con acido solforico: 30 chg. di solfato di ferro e 3 chg. di acido solforico del commercio in 100 litri di acqua. Questo trattamento va fatto dopo la potatura.

Per preparare la soluzione si procede così: si sciolgono a caldo i 30 chg. di solfato di ferro in un recipiente di legno, non di ferro, e poi si aggiungono, tenendo sempre agitata la soluzione, i 3 chg. di acido solforico. Prima dell' applicazione del rimedio è bene scortecciare il ceppo con un guanto od una spazzola metallica. (u. s.)

---

# NOTIZIARIO

**Norme per le operazioni di riscatto della imposta immobiliare.** — *Il Ministro delle finanze ha emanato il 4 corr. un decreto che contiene le norme per le operazioni di riscatto dell' imposta straordinaria immobiliare.*

*Il decreto stabilisce, fra l' altro, che i contribuenti che hanno versato la intera quota di sottoscrizione al Prestito redimibile 5 °/₀ e hanno ottenuto i relativi titoli definitivi, possono chiedere il riscatto dell' imposta straordinaria immobiliare, effettuando la consegna dei titoli del prestito stesso.*

*Ai titoli debbono essere annesse le cedole a cominciare da quelle in scadenza al primo luglio dell' anno in cui si effettua la liquidazione del riscatto. Questo viene effettuato su domanda da presentarsi all' Ufficio distrettuale delle imposte che ha compilato il ruolo nel quale è iscritta l' imposta straordinaria immobiliare.*

*L' ammontare del riscatto si calcola in base al valore attuale al 1° gennaio dell' anno in cui si effettua il riscatto stesso, delle annualità di imposta da scadere al tasso annuo del 5 °/₀. L' annualità si determina sommando gli*

*importi delle sei rate bimestrali, scadenti il 18 dei mesi pari, rese esigibili al 31 dicembre, al medesimo tasso del 5 %.*

*I contribuenti esibiscono alla sezione di R. Tesoreria provinciale copia della liquidazione unitamente ai titoli del Prestito, che saranno valutati al valore nominale, fino a concorrenza della somma del riscatto, se la medesima è un multiplo di cento. In caso contrario gl' interessati consegnano titoli fino a concorrenza del maggior multiplo di cento compreso nella somma suddetta, versando in denaro contante la differenza maggiorata degli interessi del 5 % dal 1° gennaio fino al giorno in cui viene effettuata l' operazione e l' importo delle eventuali cedole mancanti.*

*Le sezioni di R. Tesoreria provinciale, all' atto dell' esecuzione dei riscatti da parte dei contribuenti, accerteranno che i titoli definitivi del Prestito redimibile 5 % versati, corrispondano, per capitale nominale, all' ammontare considerato nella liquidazione e che abbiano unite tutte le cedole, provvedendo, in caso contrario, alla riscossione dell' importo corrispondente a quelle mancanti. Successivamente, dopo aver curato che i titoli versati siano firmati da parte dei contribuenti con le complete rispettive generalità, provvederanno all' annullamento, alla perforazione e all' invio di essi alla Direzione generale del Debito pubblico.*

*L' Ufficio delle imposte, ricevuta comunicazione dalla sezione di R. Tesoria dell' effettuato riscatto, provvede nei modi consueti allo sgravio dell' imposta straordinaria immobiliare con decorrenza dal 1° gennaio, annotando, altresì, l' avvenuto riscatto nei registri catastali.*

*Resta fermo l' obbligo del contribuente di corrispondere l' imposta di pertinenza negli anni anteriori a quello in cui viene effettuato il riscatto stesso.*

**Un convegno vitivinicolo a Parenzo.** — Il 29 gennaio scorso ha avuto luogo a Parenzo un' importante riunione, alla quale hanno partecipato i principali esponenti della viticoltura e della enologia regionale.

Nella riunione sono stati esaminati i vari aspetti del problema vitivinicolo istriano in rapporto alla possibilità di creare una corrente di esportazione di vino istriano in Austria e con riguardo alla necessità di costituire uno stabilimento per la lavorazione dei sottoprodotti della vinificazione.

Per quanto riguarda questa seconda questione è stato rilevato come il problema dell' utilizzazione delle vinacce e dei vini di scarto sia da tempo seguìto da tutti gli enti interessati, i quali oramai concordano sulla necessità della costituzione di un ente e la costruzione di uno stabilimento che sia in grado di lavorare tutte le vinacce dei privati, cantine sociali e degli enti, con il duplice vantaggio di apportare un beneficio all' economia nazionale e di assicurare una rimunerazione per questo sottoprodotto finora trascurato. Lo stabilimento dovrebbe sorgere a Parenzo, che rappresenta il centro della zona di produzione e può quindi assicurare un forte apporto di vinacce.

E' seguìta un' importante discussione, al termine della quale è stato senz' altro deciso di costituire un ente e di avviare subito lo studio per la più sollecita costruzione dello stabilimento, che dovrà funzionare fin dalla campagna 1938.

**Tutte le scuole rurali delle località munite di impianto elettrico avranno la radio entro l'anno XVI.** — La Confederazione fascista degli agricoltori, presieduta dall'on. Muzzarini, offrì alcuni mesi or sono a S. E. il Segretario del Partito, Presidente dell'Ente radio rurale, l'importo di 4000 apparecchi «Radiorurale» da cedere gratuitamente a scuole elementari di campagna munite di impianto elettrico a corrente alternata o continua. In omaggio a una esperienza più che quadriennale, il Presidente dell'Ente radio rurale ha stabilito che questi apparecchi vengano nella grande maggioranza offerti non gratuitamente ma a metà prezzo. Da ciò consegue che circa 8000 potranno essere gli apparecchi ceduti con questa agevolazione ed è presumibile che mediante l'interessamento dei dirigenti scolastici e dei Comitati provinciali dell'Ente medesimo, tutte le scuole di campagna site in località munite di impianto elettrico, potranno essere in tal modo dotate di apparecchio radioricevente entro l'anno XVI. Raggiunto questo primo importante obbiettivo, il Presidente dell'Ente ha disposto che venga affrontato e risolto nel più breve tempo il problema degli apparecchi per le scuole esistenti nelle località prive di impianto elettrico.

**La importazione dei bovini „Carnation" in Italia e l'incremento della produzione del latte.** — Provenienti dalla America del Nord, e precisamente dalla «Carnation Milk Farms», grande azienda vicina a Seattle, sono stati importati in Italia dal prof. De Carolis, Capo dell'Ispettorato agrario provinciale di Cremona, quindici bovini riproduttori dai quali molto vi è da sperare per l'incremento della produzione italiana del latte.

Alla «Carnation Milk Farms» spetta infatti il merito di avere dato origine, attraverso una lunga selezione, ad una razza che è diventata famosa in tutto il mondo per le sue «regine del latte».

Il fondamento di tale successo sta nel fatto — come ha illustrato lo stesso prof. De Carolis in una conferenza tenuta a Cremona — che si è partiti da animali sani, essendosi eliminate tutte le bestie tubercolose e quelle soggette ad aborto infettivo; non si è infatti tenuto conto dell'esteriore conformazione che è ingannevole, ma si sono accertati pregi e difetti attraverso le prove funzionali e si è sopratutto seguìta la selezione individuale, dato che vi sono famiglie che trasmettono le loro buone qualità alla prole ed altre famiglie che non le trasmettono.

Pertanto, portata l'attenzione sulle varie correnti di sangue, si accertava che le figlie del toro «King Segis» si comportavano tutte bene.

Da un toro figlio di King Segis si è poi avuta una numerosa prole e fra questa la famosa mucca Segis P. Prospect — che nel 1920 segnò il «record» mondiale di produzione del latte con 168 q.li in 365 giorni di lattazione — e il toro «Matador Segis Walker».

Nel 1935 è sorta la nuova campionessa «Carnation Ormsby Regina del burro» che ha prodotto 175 q.li di latte in 365 giorni.

Questa campionessa deriva per la linea paterna da uno dei fratelli della campionessa del 1920, e per la linea materna da una discendente di Matador Segis Walker.

I due campioni del latte, adunque, quello del 1920 e quello del 1935, sono acquisiti ambedue alla stessa famiglia di bovini da latte. Si stabilisce così che le grandi capacità lattifere nei bovini del ceppo della «Carnation» sono ereditarie.

E lo comprova il fatto che 45 figlie del toro «Matador Segis Ormsby», padre della campionessa del 1935, hanno superato tutte i 135 quintali di latte in 365 giorni.

Ora, fra i quindici bovini riproduttori importati in Italia dal prof. De Carolis, vi è il figlio setteune della campionessa del latte del 1935.

E' quindi da ritenere che creando anche nel nostro Paese un nuovo ceppo di «lattifere» con sangue «Carnation» la nostra produzione del latte potrà forse in un tempo più o meno breve, essere notevolmente incrementata.

**Nel Dopolavoro rionale di Piemonte di Grisignana.** — Giorni or sono, con l'intervento del Segretario del Fascio di Grisignana, ha avuto luogo nella frazione Piemonte l'insediamento del nuovo presidente di quel Dopolavoro rionale. Il segretario del Fascio ha elogiato e ringraziato il presidente uscente, sig. Giuseppe Miani, per l'apprezzata opera svolta per più anni in favore di una delle più significative istituzioni del Regime, ed il sig. Miani ha ringraziato a sua volta il segretario per le lusinghiere parole che egli ha avuto a suo riguardo, ed ha quindi presentato il suo successore, insegnante Umberto Giombetti, il quale da alcuni anni si prodiga con fervore per l'educazione dei figli di Piemonte e riscuote la massima stima presso i laboriosi rurali della frazione.

Siamo certi che il sig. Giombetti disimpegnerà egregiamente anche il nuovo compito e che il Dopolavoro di Piemonte risponderà appieno alla sue finalità educative e patriottiche.

**Per la diffusione della coltivazione del ricino.** — L'Unione provinciale fascista agricoltori ha trasmesso, in data 15 corr., la seguente circolare ai proprietari delle più importanti aziende agrarie della Provincia:

«Facendo seguito alla nostra circolare n 74 del 4 gennaio (*riportata nell' ultimo numero del nostro bollettino.* N. d. R.) comunichiamo che il Ministero delle corporazioni ha fissato in L. 250 al q.le il prezzo del seme ricino che verrà prodotto nell'anno 1938.

Questa Unione, per conto dell'Associazione coltivatori piante erbacee oleaginose, sta raccogliendo le prenotazioni per poter provvedere il ricino da semina e poter rilasciare le licenze di coltivazione.

Ricordiamo le principali caratteristiche del contratto di coltivazione e vendita del ricino:

a) il ricino prodotto viene tutto ceduto alle ditte industriali che producono olio per motori di aviazione;
b) la semente viene fornita dalle ditte industriali e viene restituita all'atto del raccolto con altrettanto seme prodotto;
c) il prodotto viene consegnato in centri appositamente istituiti dall'A. N. C. P. E. O. e nel caso di distanze notevoli viene corrisposto all'agricoltore un compenso per il trasporto;

d) l' eventuale degusciazione viene fatta a spese dell' Associazione. Nel caso non si provveda alla degusciazione, il prezzo del seme in bacca viene calcolato dopo un collaudo effettuato dai rappresentanti della ditta e dell' Associazione con la partecipazione dell' Ispettore agrario;
e) il pagamento avviene subito dopo la consegna per il tramite della Cassa di risparmio;
f) l' Unione agricoltori, che rappresenta in Provincia l' A. N. C. P. E. O., sorveglia e coordina tutto lo svolgimento delle operazioni relative alla produzione, alla raccolta, al collaudo ed al pagamento del ricino.

Nel caso Ella intendesse effettuare la coltivazione di ricino, sia pure a titolo sperimentale e su limitate estensioni (non meno però di mezzo ettaro), potrà rivolgersi a questa Unione che Le farà tenere la licenza di coltivazione, Le fornirà un opuscolo con le norme tecniche di coltivazione, Le sottoporrà per la firma il contratto e provvederà ad inviarLe la semente necessaria.

La risposta dovrà pervenirci con cortese urgenza».

## Notizie sull' esito di alcuni mercati di animali tenuti nelle provincie d' Istria, del Carnaro e di Trieste.

*Montona,* 17-I. — Animali presentati: Buoi da allevamento 73, da macello 26, Vacche da allevamento 69, da macello 31, Giovenchi da allevamento 35, da macello 11, Vitelli da allevamento 23, da macello 8, Cavalli 4, Muli 1, Asini 42, Suini da allevamento 75, da macello 5, Ovini 14, Caprini 9. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 420 - 450, da macello L. 370—410, Vacche da allevamento L. 380—400, da macello L. 300—400, Giovenchi da allevamento L. 420—450, da macello L. 400—420, Vitelli da allevamento L. 500—550, da macello L. 450—480, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1800—2200, Muli L. 1200, Asini L. 200—600, Suini da allevamento L. 120—180, da macello L. 700—1200, Ovini L. 100—120, Caprini L. 120—140, per capo.

Andamento del mercato: fiacco; scarso concorso di bestiame e di compratori; nessun acquirente del capoluogo della provincia; prezzi lievemente in ribasso; vennero eseguite 58 variazioni di proprietà; un po' animate le contrattazioni dei suini da allevamento.

Dal lato zooiatrico nulla da segnalare.

*Pinguente,* 20-I. — Animali presentati: Buoi 69, Vacche 131, Vitelli 11, Asini 15, Suini da allevamento 160, Ovini 17. Prezzi verificatisi: Buoi L. 390, Vacche L. 340, Vitelli L. 620, al q.le peso vivo; Asini L. 400—900, Suini da allevamento L. 115—140, Ovini L. 140—160, per capo.

Andamento del mercato: poco movimentato per la mancanza di commercianti e di macellai delle altre provincie, causa il divieto di esportazione del bestiame bovino; vennero eseguite 23 variazioni di proprietà delle quali solo 5 riguardanti bovini acquistati per il macello.

Buono lo stato sanitario e di nutrizione del bestiame presentato.

*Siana* (Pola), 29-I. — Animali presentati: Buoi 1, Vacche 6, Asini 1, Suini 41, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Suini L. 170—240 per capo.

Andamento del mercato: vennero venduti 25 suini.

Gli animali furono visitati e trovati immuni da malattie infettive e contagiose.

*Pisino*, 1-II. — Animali presentati: Buoi da lavoro 215, da macello 79, Vacche da allevamento 137, da macello 33, Vitelli 27, Suini da macello 36, Cavalli 2, Asini 57, Suini da allevamento 85, Ovini 15. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 350—450, da macello L. 340—423, Vacche da allevamento L. 360—400, da macello L. 225—360, Vitelli L. 600—650, Suini da macello L. 540—580, al q.le peso vivo; Cavalli L. 900—1800, Asini L. 400—700, Suini da allevamento L. 160—300, Ovini L. 80—160, per capo.

Andamento del mercato: animato; eseguite n. 116 variazioni di proprietà; acquistati 10 bovini da macellai della provincia.

Non si riscontrarono casi sospetti di malattie infettive.

*Dignano*, 3-II. — Animali presentati: Buoi da lavoro 28, da macello 35, Vacche da lavoro 52, da macello 18, Vitelli 9, Suini 318, Ovini 62. Prezzi verificatisi: Buoi da lavoro L. 380—430, da macello L. 340—400, Vacche da lavoro L. 330—380, da macello L. 300—350, Vitelli L. 550—600, al q.le peso vivo; Suini L. 120—200, Ovini L. 80—140, per capo.

Andamento del mercato: furono eseguite 39 variazioni di proprietà riguardanti i capi grossi; venduti circa 250 suini da allevamento.

Dal lato zooiatrico nulla da segnalare.

*Levade* (Portole), 8-II. — Animali presentati: Buoi da allevamento 7, da macello 5, Vacche da allevamento 8, da macello 5, Giovenchi da allevamento 8, da macello 2, Vitelloni da macello 1, Asini 1, Suini da allevamento 15, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Buoi da allevamento L. 410—450, da macello L. 370—410, Vacche da allevamento L. 380—400, da macello L. 295—350, Giovenchi da allevamento L. 430—450, da macello L. 400—420, Vitelloni da macello L. 450—480, al q.le peso vivo; Asini L. 400, Suini da allevamento L. 100—120, Caprini L. 110, per capo.

Andamento del mercato: molto scarsa affluenza di bestiame e di compratori; furono eseguite 13 variazioni di proprietà.

**L'allevamento del coniglio e l'autarchia nel settore della carne.** — Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, con R. Decreto pubblicato nella «Gazzetta Ufficiale» n. 19 del 25 gennaio u. s., ha riportato in primo piano il problema, di cui tanto si è preoccupato lo stesso Segretario del Partito, S. E. Starace, dell'incremento della pollicoltura e della coniglicoltura del nostro Paese.

Per quanto riguarda l'allevamento del coniglio, specialmente, il problema è della massima importanza quando si consideri che in soli due - tre anni, grazie appunto all'opera di propaganda del Ministero dell'agricoltura e del P. N. F., attraverso le organizzazioni del Dopolavoro e delle Massaie rurali, si è passati da 40-50 milioni di conigli che si producevano annualmente, a 60 milioni.

E poichè il peso medio di ogni coniglio macellato fornisce come minimo un chg. di carne, sono ben 60 milioni di chg. di carne che vengono prodotti annualmente. Ma questa cifra deve essere ancora notevolmente aumentata: si deve arrivare fra non molto a cento milioni di conigli, anche per poter

provvedere al fabbisogno dell' industria dell' abbigliamento (cappellificio, pellicceria, tessitura e filatura). E poichè, per tali industrie, è anzi preferibile avere conigli di discreta mole, la produzione della carne, corrispondente ai 100 milioni di conigli, verrebbe ad aggirarsi sui 150 milioni di chg. annui.

Ora è bene ricordare come la carne di coniglio, dal lato nutritivo, deve essere considerata fra le migliori a nostra disposizione, superiore alla stessa carne di pollo, per l' elevato contenuto in proteine ed in grassi e, sembra, anche in sostanze vitaminiche.

Il grasso, poi, del coniglio, oltre ad avere un elevato valore nutritivo, ha una speciale importanza per la cura di alcune malattie dell' uomo, sulle quali va indagando l' Istituto di coniglicoltura di Alessandria, diretto dal prof. Majocco, a cui tanto devesi per l' incremento della coniglicoltura in Italia.

Indiscutibilmente, poi, la carne di coniglio è oggi molto più gustosa che in passato, il che dipende dal mutato sistema di allevamento, divenuto, appunto, molto più razionale, ed ancora per il fatto che si tiene maggior conto delle condizioni di salute, di età, ecc. dei conigli destinati alla macellazione.

Per avere, poi, carne saporita, è inoltre necessario allevare conigli ad elevato grado di precocità, di cui sono dotate alcune razze, quale, ad esempio, la cosidetta «razza precoce di Castagnole», ottenuta presso il citato Istituto nazionale di coniglicoltura, e la «razza nostrana migliorata», prodotto d' incrocio fra razze locali e la «razza fulva lepre».

Con i conigli di razza precoce, infatti, si ha una migliore utilizzazione degli alimenti, tanto che possono essere economicamente destinati alla macellazione anche a tre mesi circa di età, così come si fa in America.

L' intensificazione dell' allevamento del coniglio può portare pertanto a supplire alla macellazione di alcune centinaia di migliaia di capi bovini ed è perciò che nel piano autarchico della produzione della carne bisogna dare al coniglio tutta la sua importanza.

**L' esito del Concorso dopolavoristico per le esecuzioni corali durante l' „Ora dell' agricoltore".** — Il Ministro Segretario del Partito, Presidente dell' Ente radio rurale, ha ratificato le conclusioni della Commissione giudicatrice del Concorso nazionale fra complessi corali dopolavoristici per la migliore esecuzione durante l' «Ora dell' agricoltore».

Hanno aderito al concorso, che si è svolto durante tutto l' anno XV, 61 gruppi corali dopolavoristici che hanno partecipato alla trasmissione di quarantadue «Ore dell' agricoltore».

I premi previsti dal bando di concorso sono stati così assegnati:

*1° premio* — L. 3500 — al Gruppo corale aziendale comunale servizi elettricità, gas, acqua e tramvie di Trieste.

*2° premio* — L. 2500 — all' Accademia corale «Stefano Tempia» di Torino.

*3° premio* — L. 1500 — alla Società Orfeonica di Ferrara.

*4° premio* — L. 1000 — alla Società corale di Adria.

5° *premio* — L. 500 — al Gruppo corale del Dopolavoro «Fiat» di Torino.

6° *premio* — L. 250 — alla Società corale Euridice di Bologna.

Premi di L. 500 e di L. 250 per il migliore programma, sono stati assegnati rispettivamente alla Società corale alpinisti trentini di Trento e al Gruppo canterini popolari di Roma.

Sono stati inoltre assegnati i seguenti premi non previsti dal bando di concorso, per la originalità e il carattere popolaresco della esecuzione: *Dopolavoro Monopoli di Stato di Rovigno d' Istria*, L. 500; Gruppo canterini di Apuania di Massa Carrara, L. 300; Canterini romagnoli di Longiano, L. 300; Gruppo Dopolavoro Isola Cantone, L. 50.

Premi di incoraggiamento di L. 300 ciascuno sono stati assegnati inoltre ai Gruppi corali «Conca d' Oro» di Palermo, Dopolavoro di Littoria, Dopolavoro di Castrovillari e «Cantori Atesini» di Bolzano.

La Commissione al termine dei suoi lavori ha tenuto a rivolgere all' Ente radio rurale e all' E. I. A. R., iniziatori, organizzatori e finanziatori del concorso, il più vivo plauso per essersi fatti promotori di questa gara nazionale che agli intenti artistici raggiunti in misura considerevole ha unito quello non meno apprezzabile della propaganda di una passione e di un' arte spiccatamente italiane.

---

## Movimento popolazione e matrimoni celebrati nel Comune di Parenzo mese di gennaio.

Nati: Maschi 11, Femmine 12. Totale 23
Morti: . . . . . . . . . . . . . . . 15
Differenza . . . . . . . . . . . . . + 8

Matrimoni celebrati: 2

---

## Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

| Data | Malattie | Circondari | Comuni | Specie degli animali *) | Numero delle stalle infette: rimaste dalle settimane precedenti | Numero delle stalle infette: Nuove denunzie |
|---|---|---|---|---|---|---|
| PROVINCIA D'ISTRIA | | | | | | |
| Dal 16 al 31-I | Carbonchio ematico | Pola | Dignano | B | — | 1 |
| PROVINCIA DI TRIESTE | | | | | | |
| Dal 16 al 31-I (nessuna denunzia) | | | | | | |

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

# OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE

## fatte all'Istituto agrario provinciale di Parenzo nel mese di Gennaio

| Giorno | Pressione barometrica ridotta a 0° ed al mare mm. 700 + | Temperatura gradi centigradi — Massima nelle 24 ore | Temperatura gradi centigradi — Minima nelle 24 ore | Temperatura gradi centigradi — Media giornaliera | Vento [1]) — Direzione N = Nord S = Sud E = Est W = Ovest | Vento [1]) — Forza 0 = calma 6 = uragano | Nebulosità [1]) 0 = sereno 10 = completamente coperto | media umidità relativa dell' aria 0 = secca 100 = satura | Precipitazione dalle ore 8 del giorno precedente alle ore 8 del giorno indicato mm. | Osservazioni |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 63.0 | 4.5 | -5.8 | -0.7 | E | 0 | 6 | 51 | — | brina |
| 2 | 64.2 | 5.0 | -6.0 | -0.7 | E | 0 | 0 | 54 | — | brina |
| 3 | 65.7 | 5.0 | -4.8 | -0.3 | E | 1 | 4 | 48 | — | |
| 4 | 63.5 | 1.0 | -10.1 | -4.2 | E | 1 | 0 | 44 | — | |
| 5 | 63.6 | 0.9 | -10.2 | -4.9 | SE | 0 | 0 | 54 | — | acqua caduta nel mese di gennaio mm. 39.2 |
| 6 | 63.4 | 1.0 | -10.5 | -4.5 | SE | 0 | 0 | 41 | — | |
| 7 | 62.0 | 4.5 | -9.0 | -1.4 | E | 0 | 8 | 54 | — | |
| 8 | 58.1 | 4.6 | -2.7 | 2.1 | SE | 1 | 10 | 83 | — | |
| 9 | 55.0 | 6.0 | 1.0 | 3.9 | SE | 1 | 10 | 94 | 0.4 | |
| 10 | 50.6 | 6.5 | 2.8 | 4.1 | E | 0 | 10 | 97 | 23.8 | |
| 11 | 55.6 | 6.0 | 3.0 | 4.1 | SE | 0 | 10 | 91 | — | |
| 12 | 66.4 | 6.2 | 0.5 | 3.2 | E | 0 | 10 | 87 | — | nebbia |
| 13 | 70.7 | 7.1 | 1.7 | 5.4 | SE | 0 | 10 | 94 | — | nebbia |
| 14 | 69 6 | 6.3 | 2.5 | 4.9 | SE | 1 | 10 | 93 | — | nebbia |
| 15 | 65.2 | 7.0 | 1.5 | 5.1 | SE | 0 | 10 | 97 | — | nebbia |
| 16 | 66.4 | 9.0 | 3.8 | 6.0 | E | 1 | 10 | 94 | — | |
| 17 | 65.5 | 8.0 | 3.2 | 4.9 | S | 1 | 10 | 90 | — | |
| 18 | 63.2 | 7.8 | 3.5 | 6.4 | SW | 0 | 10 | 93 | — | |
| 19 | 63.9 | 7.4 | 5.8 | 6 8 | SE | 0 | 10 | 92 | — | |
| 20 | 64.4 | 9.8 | 3.5 | 6 4 | N | 1 | 10 | 95 | 3.0 | |
| 21 | 67.8 | 11.8 | 1.2 | 6.9 | N | 1 | 2 | 60 | — | |
| 22 | 72.2 | 10.3 | -0.2 | 5.2 | NE | 1 | 0 | 73 | — | brina |
| 23 | 74.9 | 10 5 | -0.6 | 5.5 | SE | 1 | 2 | 77 | — | brina |
| 24 | 76.5 | 10.3 | 1.1 | 5.6 | SE | 0 | 3 | 83 | — | |
| 25 | 70.2 | 8.0 | 0.5 | 4.5 | E | 1 | 4 | 90 | — | brina |
| 26 | 63.6 | 11.5 | 1.0 | 7.2 | SE | 2 | 10 | 86 | — | nebbia |
| 27 | 53.7 | 10.9 | 5.8 | 9.1 | SW | 0 | 10 | 91 | — | nebbia |
| 28 | 60.0 | 8.0 | 4.5 | 5.1 | NE | 1 | 10 | 79 | 5.6 | |
| 29 | 56.8 | 8.1 | -1 8 | 4.3 | S | 1 | 2 | 72 | 1.4 | |
| 30 | 51.3 | 6.5 | 3.5 | 4.8 | NE | 1 | 10 | 90 | 5.0 | |
| 31 | 61.7 | 11.8 | 1.0 | 6.2 | N | 0 | 2 | 61 | — | |

[1]) osservazioni fatte alle ore 8 antimeridiane

## Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 1° al 15 Febbraio

| Località | Vino rosso | Vino bianco | Olio | Fieno | Frumento | Frumentone | Bovini | Vitelli | Ovini | Suini da allevamento | Pollame adulto | Pollastri | Latte | Uova | Legna da fuoco | OSSERVAZIONI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| prezzo in lire | ettolitro | | litro | quintale | | | chg. peso vivo | | per capo | | | al paio | litro | al 100 | q.le | |
| Pisino | 90-120 | 90-120 | — | 10-15[1] | 138[2] | 87.80[3] | 3.25-4.15[4] | 6-6.50 | 140-160 | 200-250 | 7-8 | — | 0.80 | 40 | 7 | [1] di erba medica L. 20; [2] prezzo ufficiale di cessione dall'ammasso ai molini; [3] prezzo massimo stabilito dalla organizzazione sindacale degli agricoltori; [4] buoi; vacche L. 2.35-3.15 |
| Montona | — | — | — | — | » | » | 3.70-4.10[1] | 4.50-4.80 | 100-120 | 120-180 | — | — | 0.80 | 40 | — | [1] buoi; vacche L. 3-4 |
| Portole | — | — | — | — | » | » | 3.70-4.10 | — | — | 100-120 | — | — | 0.80 | — | — | |

**Dott. E. Benedini**, Direttore responsabile **Dott. U. Stacchiotti**, Redattore-capo